



FINGERFOOD-BUFFET

VORSPEISEN

Frittatine mit Südtiroler Speck und Meerrettichcreme

Frittatine mit Räucherlachs und Kräuter-Frischkäse

Wraps gefüllt mit gegrilltem Gemüse und Feta

Wraps gefüllt mit Römersalat und Roastbeef

Wraps gefüllt mit Puten-Tandoori

Waldpilztartar mit Büffelmozzarella und Südtiroler Speck

Canapés mit Tafelspitzsülzerl, oder hausgebeiztem Lachs oder mit Roastbeef oder Vitello Tonnato oder gegrilltem Gemüse oder Hummus

Tramezzini gefüllt mit Guacamole

Tramezzini gefüllt mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum

Tramezzini mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Parmaschinken

Quesadilla mit roter Zwiebelmarmelade und Ziegenkäse

Couscous mit Gemüse und Avocado (vegan)

Gemüsespieß mit Pesto mariniert (vegan)

Canapés mit Hummus (vegan)

Melonenspieße mit Parmaschinken

Auberginenröllchen gefüllt mit geräucherter Mozzarella

Hähnchenspieße mit Soja mariniert

Hähnchenspieße mit Zitronengras

Hähnchenspieße Sate

Vitello Tonnato mit Kapern, Sardellen auf Rucola

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Pinienkerne, gehobelter Parmesan

Hähnchenspieße mit Curry gebarten



Zucchini gefüllt mit Provolone
Marinierte Kirschtomaten–Mozzarella–Basilikumspieße
Gebratene Entenscheiben mit Mango Chutney
Bulgur mariniert mit eingelegtem Saiblings Filet
Pflaumen oder Datteln im Speckmantel
Quiche Lorraine mit Waldpilzen und Gorgonzola
Quiche Lorraine mit Speck und Zwiebeln
Quiche Lorraine mit Spargel
Quiche Lorraine mit Ziegenkäse – Trüffel
Quiche Lorraine mit mediterranem Gemüse
Blätterteigminis verschieden gefüllt
Safran – Reiskugel gebacken mit Scamorza gefüllt
Gebackene Garnelenkugel mit Mango Chutney
Garnelen im Kartoffelmantel mit Sweet-Chili-Dip
Rote-Beete mit gegrilltem Ziegenkäse und gerösteten Cashewkernen
Cannelloni mit Thai-Spargel gefüllt und Ananasrelish

SUPPEN

Kürbis-Ingwersuppe
Tomatencremesuppe mit Pesto
Minestrone
Getrüffeltes Maronensüppchen

WARME GERICHTE

Garganelli mit frischen Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan
Penne all ´ arrabiata mit gehobeltem Parmesan
Strozzapretti mit Oktopus und Garnelen



Lasagne von gegrilltem Gemüse

Ravioli mit Kartoffel-Trüffelüllung

Auberginen-Ratatouille Lasagne

Kartoffelgnocchi gefüllt mit Mozzarella auf Tomaten-Basilikum Ragout

Kartoffelgnocchi gefüllt mit Pilzen in Waldpilzragout und Grana

Kleiner Pressknödel mit Bergkäse überbacken auf gegrillten Pilzen

Thai-Gemüse-Curry mit Duftreis (vegan)

Süßkartoffeln mit gebraten Nüssen und Tofu (vegan)

Quinoa mit Gemüse Cashewkernen (vegan)

Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Speckknödel

Poularde-Scheiben/Trüffelsauce/Süßkartoffel-Ingwerpüree

Gebackene Ziegenkäsepraline auf geschmolzenen Tomaten

Kalbfleischpflanzerl auf buntem Kartoffelsalat

Ochsenschwanzragout mit Orecchiette

Kalbsgulasch mit Serviettenknödel

Maishähnchen gefüllt mit Garnelen /Trüffelsauce/ Karotten-Ingwerpüree

Rinderfiletwürfel/Rotweinsauce/Parmesan Risotto

Kalbs-Involtini/Spargel-Graupen Risotto/Trüffelsauce

Tagliata vom Entrecotes/Grillgemüse/Parmesan/Rosmarinkartoffeln

Entenbrustschein mit Cassis-Sauce und Gnocchi

Garnelen in Tempura auf Asiatischem Gemüse

Lachszanderroulade mit Safransauce

Gebackene Garnele auf Asia-Gemüse

KALTE DESSERTS

Bayrisch Creme mit Himbeeren



Kokosmousse mit Schokoladensplit (vegan)

Tiroler Creme

Panna cotta mit eingelegten Marillen

Marmoriertes Schokolademousse mit Beeren

Erdbeertiramisu

Mango-Passionsfruchtcreme mit Praline

Marillencreme

Schneewittchen im Glas

Zitronencreme mit Limoncello-Gelee

Frischer Obstsalat

Espressomousse mit Amarettini

Schokoladentörtchen mit marinierten Erdbeeren

WARME DESSERTS

Marillenknoedel mit Zimtzucker und Vanilleeis oder Vanilleeis

Zwetschgenknoedel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

Nugatknoedel mit Vanilleeis

Apfelkücherl in Zimtzucker mit Pistazieneis

Warmes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis

Preis wird kalkuliert nach Menge und Aufwand. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer



Markus Tschurtschenthaler

Markus Tschurtschenthaler e. K.

Waldhaus zur alten Tram

Website: www.waldhaus-tram.de

E-Mail: info@waldhaus-tram.de

Kontakt

Telefon: +49 (0) 8170 / 99 88 80